

DECORANDO TORTAS

Marta Ballina

*Técnicas
avanzadas
Bodas
y 15 años*



Escaleras al Cielo



Escaleras

Esticar pastillaje gris claro a 1 cm de espesor y cortar, según el molde, las piezas que formen la escalera del frente. Dejar secar. Pegar con glaseé los escalones, superponiéndolos de mayor a menor y luego los laterales.

Cortar también los escalones de la escalera circular y dejarlos secar alrededor del molde en el cual se formará la torta para que adquieran la curvatura exacta.

Balaustradas y columnas

Para realizar las balaustradas, modelar rollos de pastillaje gris claro, y pasarlos por un espector con matriz con forma de triébol. Removerlos y cortarlos de modo que queden de 5 cm de largo. Preparar aproximadamente 40 piezas. Dejar secar y pegarlos con glaseé en los laterales de la escalera del frente y sobre los escalones de la escalera circular.

También pueden prepararse con anticipación y una vez secos, insertarlos en el lugar correspondiente sobre la pasta fresca. En este caso deben medir 6 cm de largo. Agregar, modelar cuatro rollos macizos de pastillaje de 4 cm de alto por 1,5 cm de diámetro, para formar las columnas de unión. Para realizar los floretes moldear pastillaje sobre media esfera de telgopor de 7 cm de diámetro, dejar secar y desmoldar. Pegarlos sobre un pie de la misma pasta y cortar dos círculos de 2 cm de diámetro para la base.

Armado y decoración de la torta

Realizar una torta redonda de 30 cm de diámetro y otra ovalada de 20 cm en su diámetro mayor, y pegarlas sobre un cartón duro forrado con papel aluminio. Cubrirlas por separado con fondant extendido marmolado, para ello preparar pasta en tonos de rosa y gris claro y amasarlas sin que se integren por completo.

Aguante, preparar una bandeja resistente de aproximadamente 60 cm de diámetro, forarla con pasta gris claro y darle terminación con una cinta al tono.

Pegar la torta redonda colocándola un poco hacia atrás, insertarle soportes y ubicar la torta ovalada.

Pegar sobre la bandeja, con glaseé, la escalera del frente. Ubicar la escalera circular, y pegar una columna a cada lado del primer escalón y las otras dos sobre la bandeja, a derecha e izquierda de la escalera principal. Recortar una tira de pastillaje gris de 7 mm de espesor y ubicarlo en fresco sobre las balaustradas para formar la bornda de la escalera circular. Repetir el procedimiento en la escalera principal hasta las columnas. Disminuir las uniones con glaseé al tono en carucho y alisarlo con un pincel húmedo.

Ubicar los floretes y decorar con punto perdido los laterales de la escalera circular.

Realizar dos cortes en la torta superior y colocar las cintas con



Pegar con glaseé los escalones, superponiéndolos de mayor a menor.



Pegar las balaustradas en los laterales de la escalera principal y moldear en pastillaje los floretes.

soportes previamente encastrados en papel aluminio. Pegar la pareja de novios y rematar con bouquet de flores de pasta de goma.

Novios



1 Para realizar el torso colocar un rollo de pasta de goma en el molde y presionar el sector de la cabeza.



2 Presionar la pasta con la otra mitad del molde, retirarla y cortar los excedentes con un bisturí.



3 Pintar el fondo de los ojos, dejar secar y realizar el iris. Pintar las labias.



4 Delimitar las cejas y el contorno de los ojos. Darle rubor y pintar la sombra de los ojos.

Novia

Para realizar el torso modelar un rollito de pasta de goma, recién elaborada, retido de color piel (añadirle a la pasta una pizca de anaranjado). Espolverar el molde con fécula de maíz. Ubicar la pasta en la mitad del molde correspondiente a la cara de la figura. Presionar, con el pulgar, el sector de la cabeza para que se marquen bien los rasgos. Colocar la otra mitad del molde, presionar y retirar. Recortar los excedentes de pasta con un bisturí y demoldar desde la cintura hacia la cabeza. Insertar en la base un alfiler formado que llegue hasta la cabeza, dejando un excedente para fijarlo a la falda. Dejar secar 24 horas.

Maquillar el rostro con colorantes comestibles diluidos en agua y giscol fino. Pintar primero con colorante blanco la base de los ojos, dejar secar. Realizar un círculo para el iris y bordearlo con un tono más oscuro, marcar un puntito negro para imitar la pupila. Pintar la boca. Darle rubor a las mejillas con colorante rojo muy diluido y aplicar el mismo color a modo de sombra en los párpados. Utilizando un giscol muy fino y colorante marrón dibujar las cejas y delimitar el contorno de los ojos, extendiendo un poco la línea del párpado superior para imitar las pestañas.

Para preparar el armazón de la falda, modelar primero la base con alguna pasta para modelar, forrarla con papel aluminio y luego con puntillaje.

Realizar un orificio en el centro de la parte superior para insertar el torso. Dejar secar 24 horas, retirar el relleno de pasta, fijar el torso con glaseo y dejar secar nuevamente.

Vestido

Preparar pasta de goma repocha. Usar un mármol con muneca vegetal, esotar la pasta, cortar franjas anchas y francísimas, presionando la punta con la mano, para realizar los volados inferiores. Pegar un volado rodeando la base de la falda y luego superponer otros más, en la parte de atrás.

Cortar para la falda un círculo cuyo radio sea igual al abdo de la base de la falda, (ver molde), y realizar en el borde inferior un dobladillo.

Pegar los extremos y pegar la parte central, a modo de delantal en el frente. Tomar los extremos y pegarlos en la espalda, a la cintura, cubriendo la terminación de los volados.

Para realizar el drapado de la parte superior del vestido, esotar pasta muy fina y amasada con una espátula, formando pliegues. Cortar pequeñas tiras y pegarlos alrededor del torso, hasta cubrirlo.

Luego, para formar el moño, cortar cuatro rectángulos de pasta, doblarlos por la mitad, y pegarlos, de a pares en la cintura.

Preparar en pasta color piel los brazos con las manos, pero ello modelar un rollo, y afinado

Preparar el ornato de la falda.
Imitar el torso y aplastar el toallo inferior.



1

Pegar tres volados en la parte posterior. Cortar la falda, hacerle un dobladillo en el borde y plegar los extremos.



2

desde la mitad (codo) hacia uno de los lados sin llegar al extremo, para marcar la muñeca. Aplanar la mano en el sector de los dedos y cortarlos con tijera. Para las mangas cortar dos rectángulos de pasta, y draparlos. Doblar la pasta formando una "U" y pegarlos sobre los hombros. Dejar secar y pegarlos cuando la pieza esté terminada, ya que se encuentra tomada de la cintura. Decorar el cabello con glaseo,

primero el volumen con tiras gruesas y luego, con cartucho más fino realizar las colas de volutas. Pegar florcitos de pieza a modo de tocado. Cortar un rectángulo de nid, y realizar en el contorno, dejando un lado libre, una línea de glaseo. Fruncir el extremo libre y pegarlo al cabello aún fresco. Una vez pegados los brazos, armar un ramito de florcitos y pegarlo en la mano.

2



1 Modelar un rollo de pasta de goma, cortarlo a la mitad dejando un excedente y ubicarlo en el molde.



2 Presionar con la otra mitad del molde, retirar, cortar el excedente y desmoldar.



3 Realizar el torso. Dismiclar y con la pasta aún fresca, cortar la cabeza.



4 Pegar la cabeza en pasta color piel, utilizando un molde de mujer. Dejar secar y maquillar.

Notas

En este caso las piernas y el torso se realizan en un solo paso y la cabeza por separado, ya que se reemplazó por una de mujer.

Modelar un rollo de pasta de goma sin tener recién elaborada, cortarlo a la mitad para formar la separación de las piernas, y dejar el otro extremo libre para moldear luego el torso.

Ubicar las piernas en el molde, previamente espolvoreado con azúcar impalpable, presionar la pasta con la otra mitad del molde, y retirarlo. Cortar el excedente de pasta con un bisturí, y desmoldar. Realizar el torso, siguiendo el mismo procedimiento y con la pasta aún fresca cortar la cabeza.

Pero que la pieza quede más segura, insertar un alambre formado por una de las piernas, de modo que atraviese el cuello. Darle movimiento, y dejarla secar 24 horas como mínimo sobre una base de rollo por.

Moldar la cabeza en pasta color piel, utilizando un molde de mujer para darle a la figura una expresión más juvenil, realizar un pequeño orificio en el cuello y dejar secar. Maquillar el rostro. Para darle características masculinas es importante no pintar en exceso los ojos, ni delinear el párpado inferior; la boca debe tonalizarse con una mezcla de colorantes rojo, naranja y blanco diluidos en agua y sin delinear los labios. Las cejas y la línea del párpado superior deben ser más gruesas que un maquillaje de mujer, y el rubor debe ser muy tenue.

Vestimenta

Recortar, según el molde, los zapatos en pasta de goma roja o negra, y pegarlos.

Luego, para formar el pantalón, cortar en pasta gris oscura, un rectángulo del largo de la cintura hasta el pie, doblarlo sobre la mesa de trabajo para marcar la raya y pegarlo de modo que la unión quede hacia el interior de la figura. Realizar el mismo procedimiento con la otra pierna.

Para la camisa cortar pasta de goma blanca, y pasarle un palote acanalado para simular las alfileras. Recortar un rectángulo y pegarlo en el pecho. Colocar una tira de la misma pasta para simular el cuello de la camisa y pegar un moño de pasta negra.

Formar el saco con un rectángulo de pasta de goma negra, y pegarlo envolviendo el torso. Recortar los excedentes con tijera y alisar los sobrantes. Por último, recortar en pasta gris la solapa y pegarla.

Decorar el cabello con glaseé en cartucho. Modelar los brazos en pasta color piel, siguiendo el proceso explicado en la novela, y pegar una cinta de pasta blanca en la muñeca para imitar el puño de la camisa. Recortar dos rectángulos de pasta negra para las mangas, envolverlos alrededor de un pulito, que tenga el mismo diámetro que el brazo y pegar los bordes. Quitar el pulito, introducir de inmediato el brazo y darle la posición elegida. De esta forma quedarán marcados los pliegues de la tela, dándole mayor naturalidad al brazo.

Ubicar la figura sobre algodon.
Colocar las espumas y las piernas
del pantalón.



1

Recortar la camisa y pegarla.
Pegar el cuello y un moño.



2

Modelar los brazos de ambas
figuras y pegarlos cuando las
muñecas estén terminadas.



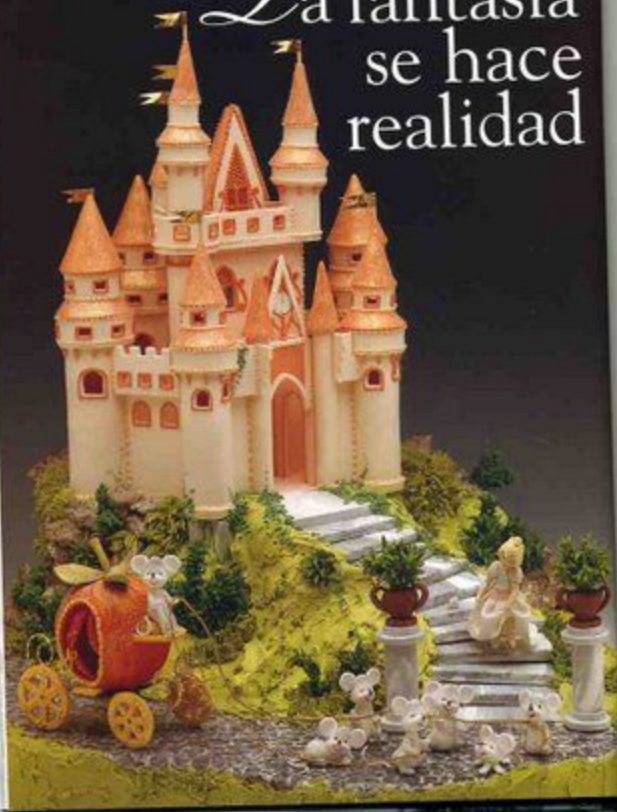
3

Cortar un rectángulo para el saco,
pegarlo y recortar los sobrantes.



4

La fantasía
se hace
realidad





Castillo

Cuerpo exterior

Cortar en pastillaje de 5 mm de espesor la base general sobre la que se apoyará la construcción.

Torres

Están formadas por las siguientes piezas: cuerpo, base inferior y superior de las cúpulas y cúpulas.

Cuerpos: cortar un rectángulo de cartón flexible, unos centímetros más alto que la pieza a realizar, enrollarlo hasta lograr el diámetro necesario, y ventilar el tamaño sobre el dibujo del molde. Sujetar el cilindro con cinta y espolvorearlo con azúcar impalpable o fécula de maíz.

Aparte, preparar pastillaje salmón (agregarle a la pasta una pizca de amarillado y rosa), estirarlo a 3 mm de espesor y cortar las piezas según el molde. Calar las ventanas con un cortante o bisel y encastrarlas suavemente sobre el molde de cartón. Desmoldar la unión masajeando la pasta, de ser necesario con un poco de agua. Apoyarla sobre un papel manteca dejando la unión hacia abajo. Dejar secar y desmoldar.

Bases inferiores y superiores de la cúpula: cortar, según el molde, en pastillaje de 3 mm de espesor todas las piezas (B, C, D y E). Calar las ventanas de los laterales (C y E) y apoyarlos sobre su base, para que se sequen con la curvatura correcta (ver proceso de armado en los moldes). Cortar en cartón un cono y

dejar secar sobre el la pieza intermedia (D), para que adquiera la forma indicada.

Cúpulas: recortar en cartón, cada uno de los conos que forman las cúpulas, cortarlos en forma de bocaneta, asegurarlos con cinta y espolvorearlos con azúcar impalpable.

Aparte, cortar las cúpulas (pieza F) en pastillaje amarillado de 3 mm de espesor, colocarlas sobre el molde de cartón y desmoldar la unión. Dejar secar y desmoldar.

Armado: pegar sobre el cuerpo, la base inferior, la pieza intermedia (D), la base superior y por último la cúpula. Dejar secar y decorar las uniones con una guirnalda de pompo cartón. Preparar 4 torres pequeñas y 3 torres grandes.

Paredes, balcones dentados y entrada

Están en pastillaje a 3 mm de espesor, cortar las piezas de acuerdo al molde y calar las ventanas. Dejar secar. Pegar, en el lado interno de la pieza que forma la entrada un recorte de tul, apoyar las piezas (con el derecho hacia arriba) sobre un papel celofán y decorar líneas de glacé amarrado sobre el tul. Dejar secar, retirar el celofán y decorar con líneas de glacé los bordes de todas las ventanas.

Columnas de la entrada

Modelar en pastillaje salmón dos rollos mágicos para las columnas, y dos conos en pasta amarillada para sus cúpulas (ver moldes).

Cuerpo interior

Piso inferior: cortar, según el molde, las piezas que forman las columnas y curvarlas sobre un cilindro de cartón. Cortar las paredes y la base. Calar las ventanas y una vez secas las piezas pegarlas por detrás un recorte de tul y decorarlo con glacé amarrado.

Piso superior: cortar las piezas planas: base, paredes de la terraza y altillo. Aparte cortar el balcón circular y dejarlo secar sobre un cilindro de cartón.

Preparar las torres, siguiendo el proceso explicado anteriormente. Dejar secar. Armar el altillo.

Armado

Comenzar por el cuerpo interior del castillo, pegar sobre la base inferior las columnas y las paredes.

Para lograr la medida justa es conveniente apoyar las piezas sobre la base, pegar primero una columna, luego una pared y así sucesivamente. Pegar la base del piso superior y las torres. Ubicar el altillo, el balcón circular y por último las paredes de la terraza. Decorar con pompo cartón las uniones y dejar secar.

Tomar luego la base general y pegar las columnas de la entrada, la entrada y las paredes laterales. Continuar el armado hasta completar todo el contorno intercalando paredes y torres. Apagar las piezas que rematan los puentes laterales de la entrada (piezas C y D) y las paredes



del pusillo. Por último introducir cuidadosamente el cuerpo interior perfectamente seco y colocarlo banderines de papel metálico en algunos de los cúspides.

Carroza

Cortar por la mitad una esfera de telgopor, de 8 cm de diámetro, y forrarla con pastillaje amarrado. Colar en una de ellas un óvalo y marcar la pasta con una esteca formando guijos. Dejar secar y desmoldar. Pegar, del lado interno de la puerta dos rectángulos de pasta para las cortinas.

Unir las mitades con glase y pintarlas para disimular la unión. Dejar secar. Realizar seis hojas de pastillaje y pegarlas en la parte superior e inferior. Modelar el tallo.

Cortar un círculo de pastillaje verde de 4 cm de diámetro para formar la base. Preparar las ruedas en pasta almidón de 3 mm de espesor, cortar dos de 4 cm de diámetro y dos de 6 cm de diámetro. Calarlas y perforarlas en el centro. Dejar secar.

Para la estructura cortar dos tiras de alambre dorado más largo que la base, y doblar ambas puntas hacia adentro formando una espiral. Cortar otros dos tiras de alambre, insertar las ruedas y pegarlas en forma transversal a las anteriores (ver armado en los moldes). Dejar secar y pegar la carroza a la base con glase.

Ratoncitos

Para realizar la cabeza, modelar un conito en mazapán, bandedo en el centro y agregarle una bolita alargada para el hocico. Abrir la boca con una esteca, perforar los ojos y agregar dos conitos aplastados para las orejas. Decorar los ojos, la nariz y los dientes con glase.

Modelar un cono para formar el cuerpo, y rollitos para los brazos y las piernas. Pegarlos dándoles diferentes posiciones. Introducir un fideo seco en el cuerpo e insertar la cabeza.

Escalera

Para lograr el efecto de mármol amasar pastillaje agregándole un poco de colorante negro, mezclar ligeramente y estirar a 6 mm de espesor. Para los escalones preparar doce rectángulos de 8 cm de largo por 4 cm de ancho. Dejar secar.

Columnas y maceteros

Modelar con el mismo pastillaje dos rollos de 4 cm de alto por 2 cm de diámetro. Aparte, estirar pastillaje a 4 mm de espesor y

cortar cuatro círculos de 2 cm de diámetro, y cuatro de 3 cm de diámetro. Dejar secar y armar las columnas pegando los papeles con glase. Modelar los maceteros en pastillaje marrón y decorar las plantas con glase verde en cartucho.

Conscienta

Para realizar el cuerpo modelar en pasta de goma color piel un rollito de 8 cm de largo. Afinarlo desde el centro, hacia uno de los extremos y cortar este sector a la mitad para formar las piernas; darles movimiento y atravesar el torso y una de las piernas con un alambre forrado. Dejar secar sobre una base de telgopor.

Con la misma pasta modelar la cadera. Dejar secar, maquillar y pegarla al cuerpo con glase.

Pintar con colorante blanco los zapatos y el torso. Espolvorearlos con brillantina comestible. Estirar pasta de goma blanca, cortar un rectángulo, fruncirlo y aplicarlo alrededor de la cintura, dándole movimiento.

Modelar los brazos, pegarlos y replicar dos círculos de pasta de



gomu para imitar las mangas.
Decorar el pelo con glaseó y decorar con una guirnalda de panna condón la unión en el cuello y en la cintura. Dejar secar.

Decoración

Preparar seis tortas cuadradas bien consistentes de 30 cm de lado y 6 cm de alto. Realizar en cada una una base con forma irregular y forrarla con papel aluminio. Pegar sobre ella cuatro tortas formando un cuadrado y recortarlas siguiendo el contorno de la base.

Superponer en el centro de la torta las dos restantes, para formar la elevación donde se ubicará el castillo. Formar con los recortes la subida donde se colocará la escalera. Untar la base de la torta con crema de vegetalina y pegar bolitas achatadas de pasta gisa para imitar las piedras.

Armar la escalera, de abajo hacia arriba, insertando los escalones en la torta y asegurándolos con glaseó. Untar la subida y el lateral de la torta

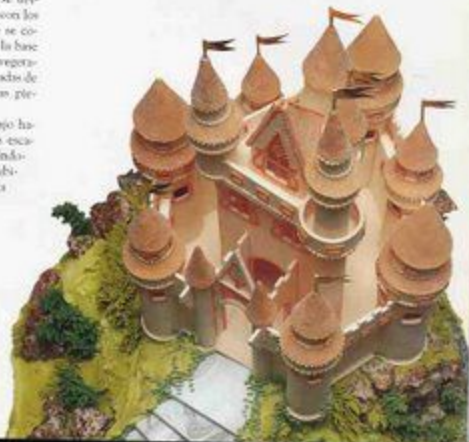
con crema de vegetalina vendida para imitar el pasto, y agregar rocas de azucarillo.

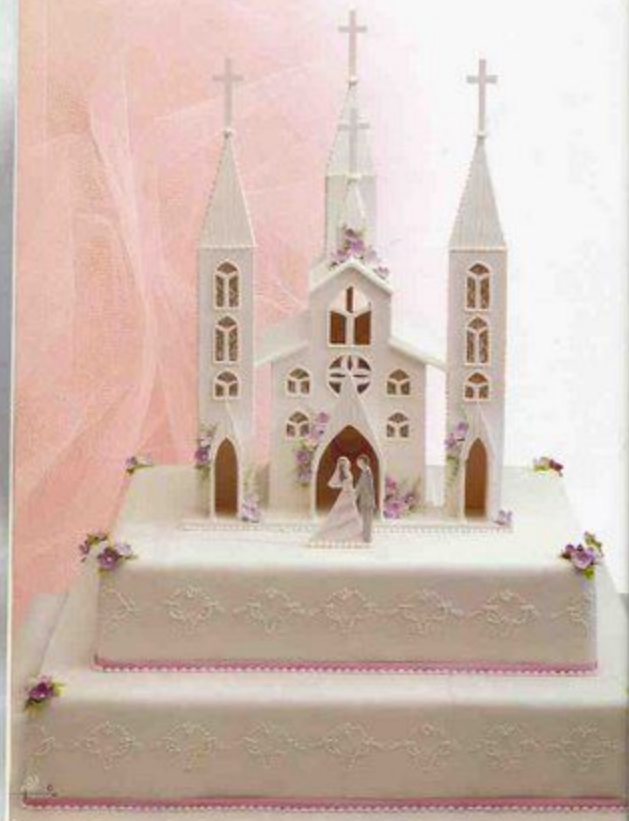
Preparar en un material resistente una bandeja de 70 cm de diámetro y ubicar la torta.

Decorar el follaje con crema de vegetalina en manga. Pegar, en este orden, el castillo, la Gensueta, y los insectos. Mantar las piedras con colorante. Completar el conjunto con la carroza, ubicar los ramos y entre ellos el condón que imita las riendas.

NOTA

La elevación de la torta se puede realizar en telgopor forrado con papel aluminio.







Cenicienta y Príncipe

Esta pareja de pasta de goma es otra opción para incluir en la decoración del castillo.



Cenicienta

Modelar el torso en pasta de goma, recibo elaborada, color piel (ver página 16) y darle movimiento a la cabeza, incliniéndola levemente hacia un costado. Insertar en la base del torso un alambre forrado y dejar secar. Maquillar el rostro, acentuando el color en los párpados para simular que la figura está mirando hacia abajo.

Realizar un cono macizo de pastillaje, para formar la base de la falda, y recortarle una parte en el frente, para poder colocar luego la pierna y lograr una posición natural.

Estirar pasta repesada para preparar los enaguas. Cortar franjas de 3 cm de ancho y fruncirlas. Pegar un volado alrededor de la base.

Modelar la pierna, de la rodilla hacia abajo. Poner el zapatito con colorante blanco, modelar el taco y espolvorear el conjunto con brillantina comestible. Pegar la pierna en el centro del corte.

Preparar dos volados más y pegarlos, sobre la rodilla, para simular el movimiento de la pierna. Para la falda, cortar un círculo de pasta de goma rosa oscuro, cuyo radio sea igual al alto de la falda.

Calarle un círculo en el centro y recortar un sector (ver molde), fruncir la pasta, y pegarla sobre la base. Levantar uno de los pliegues, de modo que la pierna quede al descubierto, y

Modelar la base de la falda y realizarle un corte en el frente para agregar la pierna.



1

Colocar en la base un volado. Pegar la pierna y dos volados más a la altura de la rodilla.



2

Cortar la falda, fruncirla y pegarla a la cintura formando pliegues.



3

Levantar la falda dejando la pierna al descubierto. Sostener con un palillo y dejar secar.



4

Cenicienta y Príncipe

5



*Insertar el torso.
Realizar la delantera del vestido y
el lazo.*

6



*Pintar el corset del vestido
y decorarlo.
Realizar flecitas en el lazo.*

7



*Moldar los brazos, armar la
manga y pegarla.
Pegar los brazos al cuerpo.*

8



*Decorar el cabello con glacé en
carrucho y hacer líneas para
amar al moño.*

sostenerlo con un polillo, con
algodón en la punta, para evi-
tar que la punta se rasgue. De-
jar secar en esa posición.

Insertar el torso y fijarlo con
glacé. Para realizar la delante-
ra del vestido, cortar un rec-
tángulo de pasta, pegar la par-
te central en la espalda, y lle-
var los extremos hacia delante
formando un escote en "V".
Doblar los bordes formando el
escote.

Cortar una tira de pasta y pe-
garla en la cintura, rematar
con un moño en la espalda.
Pintar el corset con colorante
lila y con glacé del mismo co-
lor en carrucho, decorar un
bordado y flecitas en el lazo.
Modelar los brazos en pasta co-
lor piel. Formar punta y cortar
las mangas (ver molde). Apo-
yarlas sobre la mesa, abicar el
brazo sobre la manga y plegar
hacia adentro la parte del
hombro como si se hiciera un
dobladillo. Cerrar la manga
dejando la unión hacia el inte-
rior de la figura, y fruncirla en
el hombro.

Pegar los brazos con glacé, sos-
teniéndolos hasta completar el
secado.

Decorar el cabello con glacé
en carrucho, formar primero la
base dándole volumen y luego
con carrucho de pasta muy fi-
na, decorar una a una líneas
para darle naturalidad.

Realizar la tiara y la gargantilla
con glacé blanco en carrucho y
espolvorearlas con brillantina
comestible.

Príncipe

Moldear en pasta de goma recién elaborada las piernas y el torso (ver página 18). Unir ambas partes y dejar secar. Preparar aparte, la cabeza utilizando un molde de mujer y una vez seca maquillarla de la forma adecuada (ver pág. 18). Insertar y pegar la cabeza al torso.

Vestimenta

Estirar pasta de goma sin tefal, cortar dos rectángulos y forrar la parte superior de las piernas, de la rodilla hacia arriba, unir ambos recortes en la entrepierna. Cortar las botas, según el molde, en pasta de goma negra. Formar los pies y las piernas hasta la rodilla y doblar el extremo superior para imitar la terminación de la caba.

Estirar una franja de pasta blanca, para armar el bombachado. Recortar pequeños rectángulos de pasta violeta y pegarlos sobre la franja blanca, dejando entre ellos una separación de 1 cm.

Plegar la pasta violeta formando tableros de modo que en la unión de cada tablero se vea la pasta blanca.

Humedecer la cintura y las piernas con una pista de pegamento comestible, fruncir los extremos del bombachado y pegarlo a la figura. Recortar con tijera el excedente.

Cortar, según el molde, las piernas que forman el chaleco. Pegarlo al torso superponiéndolo unos milímetros sobre la cintura del bombachado y doblar el

Moldear la figura y forrar la parte superior de las piernas. Cortar las botas y pegarlas.



Bombachado: recortar una franja de pasta, pegarle tiras de pasta violeta y pegarlos formando tableros.



Fruncir los extremos y pegarlos a la cintura y en las piernas. Recortar el excedente.



Recortar las piezas del chaleco y pegarlas al torso. Doblar el borde inferior.



5



Cortar las mangas y pegar en el centro una tira de pasta blanca. Doblar los bordes y presionar los extremos.

6



Verir los brazos, y pegarlos. Sostenerlos con palillos y pegar un collar de pasta en los hombros.

7



Preparar el cuello, modelar la espalda y pegar la capa. Decorar con glacié la pechera y la manga.

8



Pintar con dorado los detalles del bordado y decorar el cabello con glacié.

borde inferior hacia arriba formando un dobladillo. Masajear la pasta para disimular la unión de ambas piezas.

Modelar los brazos en pasta color piel. Recortar las mangas, de acuerdo al molde, y pegar en el centro de las mismas una franja de pasta blanca. Llevar los bordes de la manga hacia el centro, sin juntarlos y presionar los extremos. Pegarlos alrededor de los brazos, dejando la abertura hacia afuera. Pegar los brazos a la figura con glacié, sosteniéndolos con palillos para que no se deslicen.

Pegar en los hombros un rollo de pasta violeta para darle terminación a la manga.

Estirar pasta de goma sin teñir y cortar una tira para realizar el cuello del traje. Fruncirla, formando un volado y pegarla alrededor del cuello.

Realizar la espalda pintando un palillo con colorante plateado, modelar una empuñadura y pegarla en la mano con glacié.

Recortar la capa en pasta azul, según el molde y pegarla en la espalda, dándole movimiento.

Por último, decorar arborescencia con glacié en cartucho en la delantero del chaleco, la abertura de las mangas y los puños. Dejar secar y pintarlos con colorante dorado.

Decorar el cabello con glacié muerto con una pica de amarillo en cartucho.

Una torta escultural





1 Flores: modelar un conito de pasta de goma sin teñir. Aplanar el extremo más ancho con los dedos formando una campana, y afinar los bordes con un palillo de amont.



2 Cortar las cintas, marcarlas y dejarlas secar. Realizar las bases, las espigas y las coponas.



3 Cortar en pastillaje las piezas que forman la base, modelar la bulbosidad y pegarla con glacé.

Flores grandes

Modelar un conito de pasta de goma sin teñir. Aplanar el extremo más ancho con los dedos formando una campana, y afinar los bordes con un palillo de amont.

Introducir en la parte superior un cortante de pérfula para formar los pétalos, y afilarlos con un palillo, para darles movimiento.

Para realizar el centro de la flor, unir con cinta engomada, pistilos de perlas a un alambre de floristería, atravesar el centro de la flor y asegurarlo con pegamento comestible. Dejar secar. Se deben preparar 12 flores.

Hojas

Estirar pasta de goma sin teñir y cortar hojas pequeñas, utilizando un cortante para pétalos o hojas de rosas. Presionar la pasta sobre un marcador de nervaduras y afinar los bordes con un palillo para darles movimiento. Pegar por detrás de cada hoja, utilizando pegamento comestible, un alambre forrado blanco. Dejar secar. Se deben preparar 21 hojas.

Armado de los ramos

Preparar 9 brazos de cinta blanca extra fina. Armar cada uno de los ramos, uniéndolo 3 brazos, 7 hojas y 4 flores. Sujetarlos por separado con cinta engomada blanca.

Rosas

Tomar un alambre de floristería blanco y curvar uno de sus extremos, formando un gancho. Estirar pasta de goma sin teñir, cortar una tira, doblarla por la mitad y enrollarla en el extremo curvo del alambre, a medida que se fija con pegamento comestible, hasta darle forma a la rosa. Formar el tallo con cinta engomada blanca.

Preparar para las bulbosidades dos ramos alargados, empleando aproximadamente 20 rosas.

Realizar, aparte, un ramito para ubicarlo entre los brazos de la figura, en este caso los tallos se deben forrar con pasta de goma blanca para darle mejor terminación.

Columnas

Estirar pastillaje a 3 mm de espesor, marcarlo con palcos acunado y cortar, según el molde los rectángulos que forman las columnas. Enrollar cada una de las piezas sobre un cilindro de cartón, y dejar secar en esa posición para que adquieran la forma (ver moldes).

Cortar en pastillaje de 5 mm de espesor, los círculos que forman las bases y los capiteles de las columnas. Dejar secar.

Superponerlos de mayor a menor, pegándolos entre sí y a las columnas con glacé.

Para realizar los copones mo-

Una torta escultural

dejar una esfera de pastillaje de 5 cm de diámetro, cortarla por la mitad y dejar secar. Pegar cada una de las mitades sobre las columnas. Decorar las brujas utilizando glacé blanco en manga y boquilla. Dejar secar.

Baranditas

Estirar pastillaje a 8 mm de espesor y cortar, según el molde, la base y la raga de las baranditas. Modelar las baranditas en pastillaje blanco o realizarlos utilizando moldes para chocolates. Dejar secar y pegar las piezas entre sí con glacé.

Múfeca

Realizar el torso en pasta de goma, sin teñir, recién elaborada utilizando el molde correspondiente, e insertarle en la base un alambre forrado blanco.

Modelar, para la peana, un rollo de pastillaje de 14 cm de largo, y aplastar un poco una de los extremos de la base para que pueda sostenerse parada. Insertar y pegar el torso a la peana.

Modelar los brazos, pegarlos, y masajear la pasta para disminuir la unión. Dejar secar.

Para la parte superior del vestido, estirar pasta de goma, cortar dos rectángulos, fruncirlos y pegarlos al torso con pegamento comestible de manera que quede un escote en "V". Repetir el procedimiento en la espalda.

Decorar el cabello, con rollitos de la misma pasta o con glacé blanco en cartucho.

Imitar el tocado pegando un rollo de pasta de goma, darle terminación pegando en uno de los lados, una tira fruncida de pasta que caiga sobre el hombro.

Decoración

Preparar dos tortas redondas de 20 cm y 34 cm de diámetro, respectivamente. Pegarlos sobre bases de cartón forradas con papel aluminio y cubrirlas con fondant extendido.

Aparte, realizar una bandeja de 50 cm de diámetro, forrarla con la misma pasta y terminarla con una cinta plateada.

Pegar la múfeca con glacé sobre la torta pequeña. Para preparar la falda, estirar pasta de goma, cortar rectángulos grandes, fruncirlos y pegarlos con glacé alrededor de la cintura dándoles movimiento. Pegar algunos más hasta lograr el volumen deseado y cubrir la superficie de la torta (ver molde). Colocar el ramo entre los brazos de la figura, asegurándolo con glacé.

Ubicar la torta grande sobre la bandeja, insertar 4 sopornos y pegar con glacé la torta pequeña. Pegar alrededor de cada una de las tortas dos rollos de fondant extendido, uno más fino que otro.

Pegar las baranditas y por último ubicar las flores.



Preparar el torso en pasta de goma y la peana en pastillaje. Modelar los brazos y peñas.



Realizar la parte superior del vestido con dos rectángulos de pasta fruncidos. Repetir en la espalda.



Simular el tocado con un rollo de pasta. Cortar una tira fruncida y pegarla cayendo sobre un hombro.

Con Azucena





Filigranas

Ubicar el diseño de las filigranas (ver moldes) sobre un telajepo, colocar encima un papel celofán, y sujetarlos con alfileres o cinta adhesiva. Decorar las filigranas con glase para trazos finos en crotcho. Dejarlas secar y retirar del celofán.

Asociosa Holandesa

Estambres para el estambre central, modelar un rollo de pasta de goma amarillado oscuro (agregar a la pasta una pizca de colorante rojo), introducir un alambre forrado humedecido con goma arábica y decorar el extremo con glase negro en crotcho. Repetir el procedimiento anterior, pero con rollos más finos, para realizar los 6 estambres restantes. Dejar secar y unirlos al estambre central con cinta engomada.

Pétalos cortar en la misma pasta 6 pétalos utilizando cortante de hoja lisa. Mascar, en cada uno, tres líneas en el centro con un púñito, y con un bolillo afinar y dar movimiento a los bordes. Darle forma a un alambre forrado, humedecerlo con goma arábica y pegarlo por detrás del pétalo. Dejarlos secar sobre una mediana.

Armado de la flor: tomar los estambres y colocar alrededor 3 pétalos, sujetándolos con cinta engomada. Intercalar los otros 3 pétalos y sujetarlos. Pinar con colorante comestible marrón purpura alargados sobre los pétalos.

Hojas: cortarlas en pasta de goma verde, utilizando un cortante de hoja alargada. Mascarlas con marcador de nervaduras y abollar los bordes para afinarlas. Pegar en cada una, por detrás, un alambre forrado humedecido con goma arábica.

Pimpollos: modelar en pasta amarillada una bolita y afilar uno de los extremos. Introducir y pegar en la parte más ancha un alambre forrado con un garcito en la punta. Mascar limbo a lo largo del pimpollo con un palillo de brochete para simular los pétalos. Introducir por detrás un conito de pasta verde para formar el cáliz, y pegarlo con goma arábica. Realizar 2 o 3 pimpollos. Ramos: sujetar con cinta engomada verde, los tallos de los pimpollos a las hojas y éstos a la flor. Forrar el tallo con papel aluminio.

Decoración

Preparar una torta en un molde octagonal cuyo ancho sea de 20 cm y el largo de 28 cm. Refinar, dejar enfriar y pegarla sobre un cartón de la misma forma forrado con papel aluminio. Cubrir la torta con fondant extendiéndolo amurillo con una pizca de amarrado y pintarla con aerógrafo utilizando colorantes comestibles rojo, amarillado y blanco. Intensificar el color en las laterales, estirándolos hacia la superficie. También puede realizarse un estarcido, empleando un cepillo de dientes en dente. Preparar una bandeja octagonal



1
Pinar la torta intensificando el color en las laterales estirándolos hacia la superficie.



2
Pegar la torta a la bandeja. Decorar la gorda con glase para trazos finos adorno.



3
Decorar 7 veces cada una inferior. Realizar hilos de glase uniendo la gorda intermedia con la inferior.

Para Nuestra Boda

Capilla

Estirar pastillaje entre dos varillas, de 3 mm de espesor. Texturar con un palote acumulado la pasta de modo que quede de 2 mm de espesor y cortar, según el molde, los techos, las piezas que van sobre las puertas y las paredes de las arcadas.

Corrar la base en pastillaje de 5 mm de espesor y el resto de las piezas con un espesor de 3 mm, calar las ventanas y apoyar en fresco sobre el molde, las piezas que forman las arcadas de las puertas para que se seguir con la curvatura correcta.

Es recomendable dejar secar las piezas más pequeñas sobre la superficie donde se cortaron, para evitar que durante el traslado se produzca una vibración en la forma. Dejar secar todas las piezas por lo menos 24 horas antes de proceder al armado. Pegar con glacé una pastilla en el lado interno de las ventanas pequeñas para lograr una terminación de bordado. Pintar con colorantes comestibles y pincel, en la cara interna de la pared del fondo una esce-

na o figura religiosa. Para comenzar el armado, pegar la base y pegar con glacé el fondo, los laterales, el frente y los laterales superiores. Dejar secar, pegar los techos y las torres (pequeña y grande).

Amarr aparte, las dos torres altas (buses, paredes y techos) y las arcadas. Dejar secar y pegarlas a la construcción.

Decorar las uniones de las piezas y las ventanas con una guarda de punto cordón con glacé en cartucho.

Por último pegar las cruces, decoradas con brillantina comestible, en cada uno de los techos.

Pareja de novios

Estirar pastillaje a 2 mm de espesor, y recortar con bisturí el contorno de la silueta (ver moldes). Dejar secar y pintar con colorantes comestibles muy diluidos, aclarando los tonos con blanco para lograr colores muy tenues. Espolvorear con brillantina, dejar secar, y pegar la silueta sobre una base de pastillaje o directamente sobre la torta.

Decoración

Realizar tres tortas rectangulares, de 28 por 38 cm de lado con un alto aproximado de 8 cm. Una dos de ellas para formar la torre inferior, de modo que quede de 38 por 56 cm de lado. Rellenarlas, dejar enfriar bien, y ubicarlas sobre bases de cartón duro de la misma medida, formadas con papel aluminio. Cobrir las tortas por separado con fondant extendido. Colocar una torta sobre la otra, pegándolas con dulce de leche.

En caso que estén muy rellenas o sean muy blandas es necesario colocar soportes para evitar que la torta se hunda por el peso de la construcción.

Pegar en la parte inferior de cada torta una cinta rosa y rematar con una guirnalda de purpura cordón en cartucho. Decorar los laterales con una guirnalda de glacé en cartucho insuando un bordado.

Pegar la capilla, la pareja de novios y aplicar pequeñas floritas de pasta lila en las esquinas y en algunos sectores de la construcción.



4



Decorar 7 veces, dejando orar cada vez, las ondas intermedias de las esquinas para darles volumen.

con un ancho sea de 30 cm y el largo de 38 cm. Formada con fondant extendido amarillo, decorar el contorno con una cinta al tono y pegar la torta.

Realizar, en la unión de la torta con la bandeja, una guinda de punto condón, con glacé y boquilla lisa pequeña.

Decorar, según el molde, las guindas de los laterales con glacé en carricho para trazos finos color salmón. Repetir las ondas de la guinda inferior 7 veces, dejan-

do secar cada vez, para darles volumen sin que sostendrán los hilos verticales de glacé. Decorarlos desde la guinda intermedia, hacia la inferior. Dejar crecer y darle volumen a las ondas intermedias de las esquinas, repitiendo 7 veces cada una de los trazos. Decorar hilos verticales de glacé desde la guinda superior a la intermedia.

Decorar la guinda superior, con punto condón y pegar las filigranas. Por último insertar el ramo.

5



Realizar hilos verticales uniendo la guinda superior con la intermedia.



Detalle de las Filigranas

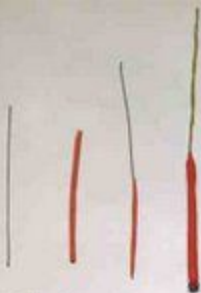
6



Decorar con punto condón la guinda superior y pegar sobre ella las filigranas.



Azucena



Modelar rollitos para los estambres,
introducirlas en alambre forrado y
decorar el extremo con glase.
El estambre central debe ser más grande.

Sujetar los estambres con
cinta engomada.



Cortar los pétalos, marcar los
líneas y afinar los bordes.
Preparar los alambres.

Pegar un alambre por detrás
de cada pétalo.



Unir los pétalos a los estambres
por el tallo.

Añadir el ramo.





Corazones

Decoración

Preparar las iniciales en glaseado líquido. Para ello dibujar un papel celofán sobre el diseño (ver moldes) y decorar el contorno con glaseado lila en cartucho. Rellenar las letras con glaseado líquido, dejar secar por lo menos 24 horas y despegarlas con cuidado.

Aunque prepare dos tortas con forma de corazón. Rellenarlas y llevarlas a la heladera. Retíralas y, en una de ellas, cortar una pequeña sección para poder unirlos. Pegar cada torta sobre una base de cartón forrada con papel de aluminio.

Cubre cada torta con fondant extendido. Realizar en el borde superior una decoración con guardas de glaseado blanco en cartucho, (ver fotos, 1 y 2).

Pegar con glaseado las iniciales en el centro de cada torta. Decorar el contorno imitando un bordado.

Preparar una bandeja de 42 cm por 60 cm de lado, forrarla con raso labrado y pegar en dos de los ángulos, en forma diagonal, una cinta de raso de 5 cm de ancho.

Pegar las tortas a la bandeja y decorar en el borde inferior una guirnalda de glaseado en manga con boquilla redonda.

Pegar con glaseado, en los dos ángulos libres, un recorte de fondant extendido rosa, para poder aplicar las flores. Pegar las violetas con glaseado sobre la pasta. Insertar los bocaneros de campanillas e insertar las hojas y más campanillas. Para terminar pegar un moño de cinta de raso sobre el ángulo inferior de la bandeja.



Iniciales: dibujar las letras con glaseado y rellenarlas con glaseado blanco.



Dibujar con glaseado el borde, tres gotas. Realizar un zigzag formando ondas.



Decorar por debajo de la guarda, una hilera de gotitas, hacia uno y otro lado.

Corazones

Floras

Violetas: preparar un armador de pastillaje, para ello modelar una esfera y presionarla en el centro con una esfera de telgopor. Dejarla secar y forarla con papel aluminio.

Teñir pasta de goma con colorante comestible violeta y una pizca de azul, estirarla y cortar con cortante de 5 pétalos en forma de corazón. Texturar cada pétalo utilizando un marca-

dor de nervaduras, abobillar los bordes para darles movimiento y dejarlos secar sobre el armador. Mover el centro de la flor con colorante comestible blanco y los pétalos de algunas flores con colorante fucsia. Modelar una bolita de pasta negra, insertarle algunos pistilos y pegarla en el centro de la flor con pegamento comestible.

Campanillas: sujetar con cinta engomada 6 o 7 pistilos a un alambre forrado.

Preparar pasta de goma rosa y lila. Para hacer la flor, modelar un conito de pasta y abocarlo en la base con un palillo. Trabajar el borde superior con una esteca para afinarlo y darle movimiento. Humedecer con pegamento el alambre con pistilos e insertarlo en el centro de la flor.

Hojas: estirar pasta de goma verde y cortar las hojas con cortante. Texturar con un marcador de nervaduras y afinar los bordes. Dejar secar dándole movimiento.

Pimpollos: modelar un conito de pasta de goma. Tomar un alambre forrado y realizarle un garbato en un extremo. Humedecerlo con pegamento comestible e introducirlo en el conito. Dejar secar y matizar con colorantes comestibles.

Armar bouquet alargado ordenado, con cinta engomada, dos o tres pimpollos y tres campanillas.



Campanillas: modelar un conito de pasta, abocarlo en la base y girar el borde. Pasar por el centro los pistilos.

3



Pegar un recorte de pasta en la base. Pegar las flores y las hojas.

4



Insertar hojas y más campanillas hasta formar un ramo armonioso.

Violetas



Cortar las flores en pasta de goma violeta con cortante de 5 pétalos en forma de corazón.



Texturar cada uno de los pétalos con un marcador de nervaduras.



Abolitar los bordes para darles movimiento.



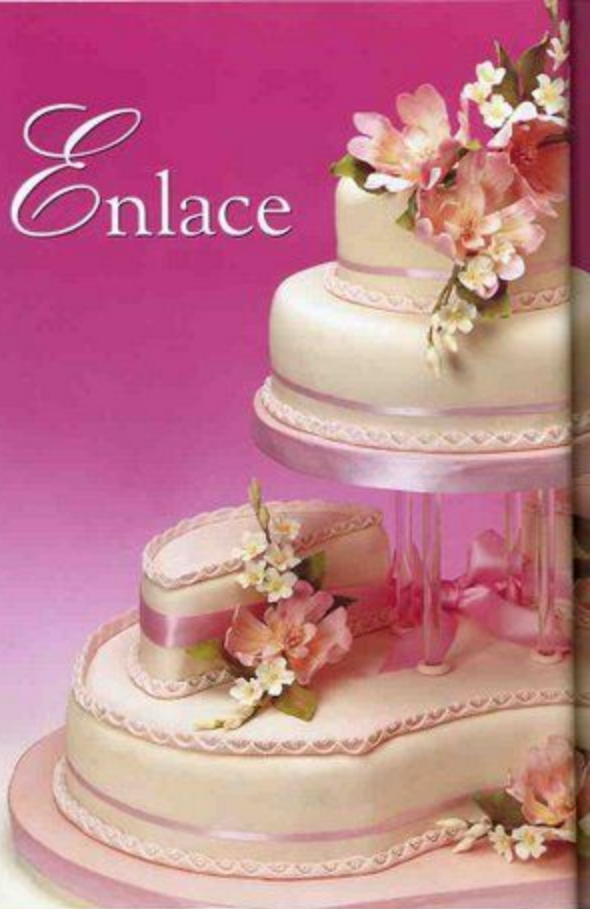
Ubicar en el armador.

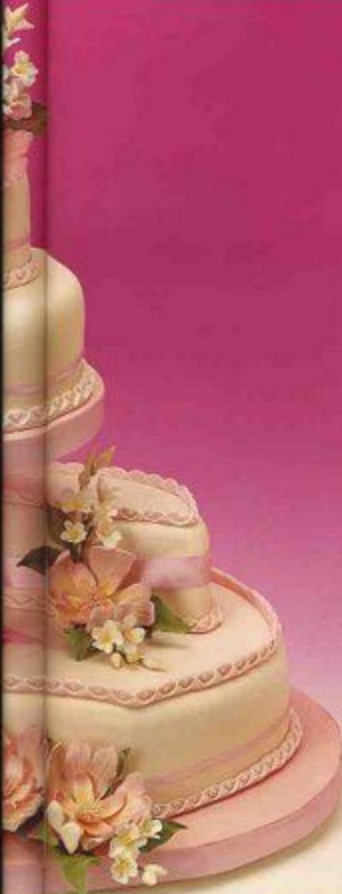


Para el centro de la flor, modelar una bolita de pasta negra e insertarle varios puntitos.



Enlace





Flor grande

Centro de la flor: modelar una bolita de pasta de goma rosa e insertarla y pegarla en un alambre forrado con un ganchito en la punta. Cortar la punta de varios pabilos e introducirlos en la punta.

Pétalos interiores: estirar pasta de goma blanca y cortados con cortante de cáliz grande. Afilar cada pétalo para que queden cóncavos, e insertarlos y pegarlos en el alambre del centro de la flor.

Pétalos exteriores: estirar pasta de goma blanca y cortar 5 pétalos con cortante grande de hoja. Realizar, en cada pétalo un corte en forma de "V", utilizando un extremo del conector. Marcarlos con marcador y darle movimiento a los bordes con una esteca. Pegar con pegamento comestible, detrás de cada pétalo un alambre forrado. Dejar secar sobre una mediacafé para que tomen forma.

Armado: unir, con cinta engomada, los pétalos al centro de la flor. Marcar con colorantes rosa y amarillo bien diluidos en agua.

Hojas: cortarlas con cortante en pasta de goma verde. Marcarlas y abollar los bordes. Pegar por detrás, de cada una, un alambre forrado. Dejar secar en diferentes posiciones.

Flores blancas: modelar un conito en pasta de goma blanca y perforarlo en el centro con un pabilo. Cortar con tijera, la parte más ancha para formar 5 pétalos y afi-

Enlace



1
Flores Blancas modelar un gancho, y sujetar ciertos pétalos con el alambre y acortar la flor.



2
Pegar un rollo de pasta en la unión de cada torta con la bandeja y marcarlo.



3
Decorar, con glaseado blanco en crema, cada onda y realizar en el centro una flor.

rarios. Sujetar pétalos, con cinta engomada, a un alambre formado y atravesar los pétalos con el alambre para formar el tallo. Dejar secar. Sujetar todo con cinta engomada.

Pimpollos: modelar un conito. Insertarlo y pegarlo en un alambre formado con un gancho en la punta. Dejar secar y formar con cinta engomada verde.

Armado del ramo: sujetar los tallos de 3 pimpollos y flores Blancas con cinta engomada verde. Aparte, colocar hojas alrededor de la flor grande y sujetarlas con cinta engomada. Unir 2 bouquets de pimpollos a una flor grande. Formar el tallo con papel aluminio. El ramo superior debe llevar 3 flores grandes.

Decoración

Preparar para el piso inferior, una torta cuadrada de 36 cm de lado, una torta redonda de 36 cm de diámetro y una de 22 cm de diámetro (cortada por la mitad).

Para el piso superior preparar dos tortas redondas, una de 28

cm y otra de 18 cm de diámetro respectivamente.

Rellenadas, dejarlas enfriar, con ellas (ver moldes) y pegarlas sobre bases de cartón forradas con papel aluminio. Cubiertas con fondant extendido rosa tenue y amarrar cada piso (ver moldes).

Forrar una bandeja con fondant extendido rosa y pegar sobre ésta el piso inferior. Modelar un rollito con la misma pasta, pegarlo en la unión de cada torta con la bandeja y marcarlo con la parte posterior de una cucharita o pinza.

Realizar, el mismo procedimiento, pero trabajando los rollitos sobre la mesa, para decorar el borde superior de las tortas que formen el piso inferior. Pegarlos siguiendo el contorno de las tortas. Decorar cada una de las ondas con glaseado blanco en crema y realizar en el centro una flor.

Pegar en las medias tortas del piso inferior, una cinta de 3 cm de ancho, y realizar un moño para unirlas en el centro. Pegar en las tortas restantes una cinta de raso muy fina. Insertar los ramos.



Pegar en la mitad de la altura de las tortas, una cinta de raso.



Flor grande



Centro de la flor con pistilos.



Pétalos interiores.



Coro de los pétalos.



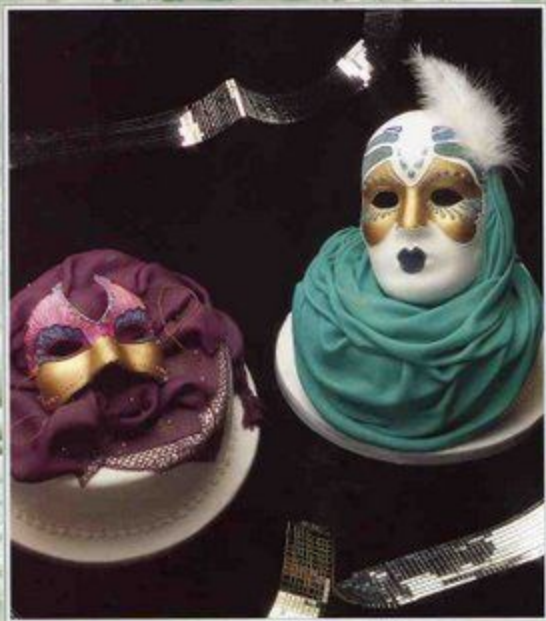
Pétalos exteriores.



Arreglo de la flor.



Máscaras Venecianas





Para Recordar

Columnas

Columnas inferiores: cortar pastillaje blanco a 3 mm de espesor y cortar 6 rectángulos de 8 cm de ancho por 7 cm de alto.

Cortar en carrilino un rectángulo igual para cada columna. Enrollarlo hasta lograr el diámetro deseado, sujetarlo con cinta adhesiva y envolverlo con el recorte de pasta. Dejar secar hasta que tome forma, y retirar el papel. Repetir el procedimiento con todos los rectángulos. Pegar con glaseé un rollo de pastillaje en la base y en el capitel de cada columna.

Columnas superiores: cortar en pastillaje blanco 6 rectángulos de 10 cm de ancho por 12 cm de alto. Enrollar los lados más largos del rectángulo hacia adentro, de modo que se unan en el centro. Dejar secar en esa posición. Repetir con cada uno de los rectángulos.

Cortar, según el molde, en pastillaje de 5 mm de espesor, la base y la tapa de las columnas. Dejar secar las piezas y pegar con glaseé las columnas a la base y a la tapa. Decorar con glaseé en curricho.

Cúpula tramada

Colocar un papel orlofin sobre la guía de círculos concéntricos (ver moldes), y sujetarlo con cinta adhesiva.

Con glaseé para trazar líneas blanco en curricho trazar líneas paralelas de un extremo a otro del círculo menor.

Decorar sobre éstas, una capa de líneas paralelas, de modo que formen una cuadrícula con las inter-

Columnas superiores: Enrollar cada lado, de modo que se unan en el centro. Dejar secar.



1

Pegar con glaseé las columnas a la base y luego pegar la tapa formada al separar. Dejar secar.



2

Cúpulas: Trazar líneas con glaseé en el círculo menor. Decorar con líneas que se unen con los anteriores.



1

Decorar las próximas líneas en diagonal y así sucesivamente. Dejar secar cada 3 o 4 capas.



2

1



Sujar un papel celofán sobre el diseño y decorar la cuadrícula con glase blanco en crema.

2



Delinear el diseño para formar una barrera de conservación.

3



Rellenar los sectores correspondientes con glase fluido blanco. Dejar secar.

4



Trazar los filigranas con glase en el borde de la zona inferior, hasta cubrir los séis lados.

nieres. Realizar la próxima capa en diagonal y repetir -formando una trama cruzada- hasta lograr un volumen importante. Dejar secar cada tres o cuatro capas.

Filigranas

Sujar un papel celofán sobre el diseño. Decorar con glase en contacto el cuadrículado, los arcos y luego todo el contorno del diseño. Rellenar algunos sectores con glase fluido blanco (ver moldes) y dejar secar.

Preparar para el primer paso 6 filigranas grandes; para el segundo paso 6 filigranas pequeñas y 6 azulecos y 12 azulecos para la base de la cúpula.

Decoración

Preparar cuatro tortas hexagonales. Una de 19 cm de lado (bien baja, de unos 5 cm de alto).

Una de 13 cm de lado y 8 cm de alto.

Una de 10 cm de lado y 6 cm de alto.

Una de 8 cm de lado y 5 cm de alto (esta última puede remplazarse por una tarta recortada si no encuentra un molde de ese tamaño).

Envolver con dulce de leche sobre un cartón con la misma forma, forrado en papel aluminio y cubrirlo con fondant extendido blanco.

Forrar una bandeja -también hexagonal- de 26 cm de lado, con fondant extendido blanco y pegarle en el contorno una cinta al tono. Luego, formar otros dos bandejas similares de 14 cm y 10 cm de lado, respectivamente.

Para Recordar

Pegar la torta más grande sobre la bandeja y sobre ésta pegar la torta que le sigue en tamaño para formar el primer piso. Pegar con glaseado en los laterales las filigranas grandes.

Decorar alrededor una guinda con boquilla de minibo y repetir en la unión con la bandeja. Decorar las terminaciones y detalles con glaseado en cartucho.

Luego, marcar con un separador cuatro puntos. Pegar sobre ellos cuatro columnas inferiores y, las otras dos hacia cada lado formando un hexágono. Introducir el separador por las cuatro columnas centrales hasta que haga apoyo (ver moldes).

Pegar la torta central (2° piso) sobre la bandeja correspondiente y luego pegarla al separador. Realizar una guinda de conchillas con boquilla rizada en la unión de la torta con la bandeja.

Pegar las filigranas pequeñas en los laterales y los arbores en cada ángulo. Decorar ondulitas de glaseado en cartucho uniéndolas las filigranas. Insertar 4 soportes en la torta hasta que hagan tope con la bandeja y sobre éstos pegar el separador hexagonal de pastillaje (ver moldes).

Pegar con glaseado la cúpula traslada al último piso y, en la parte inferior de la cúpula, pegar los 12 arbores. Realizar los detalles con glaseado blanco en cartucho. Decorar una guinda en la unión de la torta con la bandeja.

Ubicar este último piso sobre el separador de pastillaje en el momento de trasladar el trabajo, ya que cada piso se realiza por separado.

Filigranas pequeñas: rodear el cuadrado, definir los contornos y rellenar con glaseado fluido.



5

Pegar las filigranas en los laterales del segundo piso. Dejar secar y pegar los arbores.



6

Realizar ondulitas con glaseado en cartucho uniéndolas las dos filigranas.



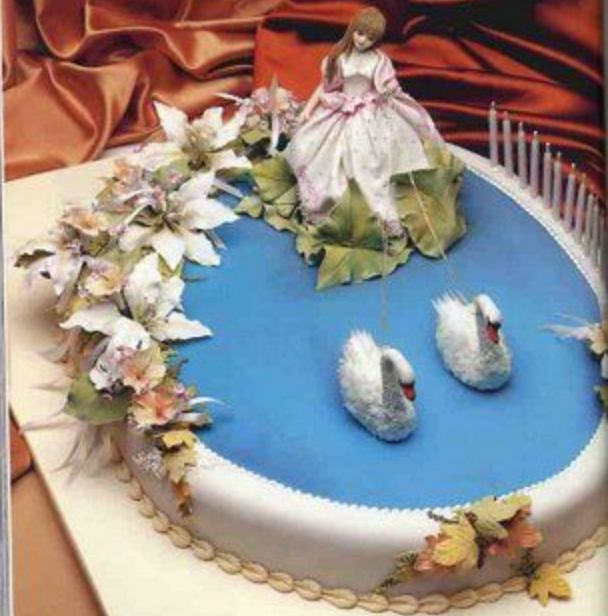
7

Notas

Si el clima es muy húmedo las filigranas pueden realizarse sobre un rollo.

Otra opción, para este tipo de climas, es pegar las filigranas con glaseado a una base de pastillaje cortada con la misma forma.

El lago de los Cisnes





Muskeles

Preparar un cubo de pastillaje verde de 7 cm de alto para poder ubicar la figura. Cortar en pastillaje verde una base de forma irregular. Dejar secar.

Para realizar la base de la muskeles (petra) modelar un rollo de pastillaje de 11 cm de alto, doblarlo en el sector de las rodillas, pegarlo al cubo y darle movimiento en la cintura y la cabeza. Perforar con un palillo la parte superior para luego poder insertar el torso.

Preparar el torso y la cabeza en pasta de goma color piel utilizando el molde correspondiente (ver pág. 16). Insertar un alambre formado en la base. Dejar secar y maquillar.

Insertar el torso en la base, asegurándolo con glacié.

Para preparar la parte superior del vestido, cortar un rectángulo de pasta de goma repesada sin teñir y realizar un corte en la mitad de uno de sus lados más largos, para formar el cuello. Pegar, con pegamento comestible, la pieza en el torso de modo que el corte quede en el frente de la muskeles y doblar hacia afuera las puntas del recorte. Resaltar, con glacié en cartucho, punto perdido en el escote para imitar un encaje. Decorar también el borde del cuello y el frente del vestido.

Entechar nuevamente para y cortar, según el molde la pieza que forma la falda. Francar ambos bordes y pegar la parte curvada en el sector del nudo. Llevar el otro extremo frunciendo hacia la cintura y pegarlo. Repetir el procedimiento hasta completar la falda.

Pegar un sector de pasta a modo de falda. Decorar el escote con glacié.



1

Cortar la pieza que forma la falda, fruncirla y pegarla. Repetir hasta completar.



2

Cortar una tira de pasta, enrollarla en un borde y pegarla en la cintura formando un volado.



3

Matizar el vestido, intensificar el color en el volado, la chaqueta y el nudo.



4

El lago de los Cisnes



Decorar el cabello de modo que caiga sobre uno de los hombros de la figura.



Cisnes: modelar la cabeza y el pico, darle movimiento. Insertar un palillo. Dejar secar y pintar.



Modelar el cuerpo e insertar el cuello. Dejar secar. Imitar el plumaje.

Preparar, en la misma pasta uno tira de 1,5 cm de ancho, enrollar uno de sus lados con una espesa, fruncir y pegarla en la cintura, a modo de volado. Modelar a partir de un rollo de pasta de goma color piel, los brazos con las manos (ver pág 17). Pegarlos dándole movimiento y dejar secar sosteniéndolos con palillos.

Cortar tres tira de 5 cm de ancho y pegarla sobre los hombros a modo de chalina. Decorar la falda con puntitos de glacé. Dejar secar y pintar el cuerpo con colorante comestible rosa diluido con agua, intensificando el color en el volado, la chalina y el cuello.

Decorar el cabello con glacé marrón en cortacho, desde el centro de la cabeza hacia los hombros. Realizar en la parte inferior del vestido una gorda imitando un encaje. Pegar la muñeca con el cubo sobre la base de postillaje.

Cisnes

Modelar la cabeza y el pico a partir de un rollo de postillaje. Curvarlo para simular el movimiento del cuello. Insertar un palillo en el extremo inferior y dejar secar. Modelar el cuerpo también en postillaje e insertarlo en fresco el cuello. Dejar secar.

Para imitar el plumaje del cuello, colocar glacé y con un pincel de pelo tomar fécula y golpear la superficie dándole textura.

Para realzar las plumas, cortar en por último (hacia) pequeñas ligaduras, abollar cada una de ellas sobre una superficie blanda para ondularlas y pegarlas al cuerpo con pegamento comestible. Pinar el pico y la cara con colorantes comestibles naranja y negro.

Flores de pasta de goma

Orquídeas: cortar en pasta de goma sin color 5 pétalos con un cortador de hoja lisa. Abollar los bordes y texturar los pétalos con un marcador de mercurio. Pegar por detrás un alambre forrado.

Dejar secar y pintar los pétalos con colorante comestible morado diluido con agua. Para preparar los estambres, cortar 5 alambres y realzarlos un garbino en un extremo. Insertar en 4 de ellos un conito de pasta y en el restante un rollo aplastado.



para formar el estambre central. Dejar secar. Unir los estambres con cinta engomada, disponer los pétalos alrededor y sujetar el conjunto con la misma cinta. Preparar 5 flores.

Flores ardlunas modelar un conito de pasta de goma sin teñir, abuecar el conito con un pabillo y realizar 5 cortes con tijera. Abrir los cortes para formar los pétalos y afilar cada uno de ellos con pabillo. Insertar en el centro un alfiler con piedras. Marcar con colorantes comestibles en tonos pastel.

Flores pegerbas estirar pasta de goma color rosa y cortarla con cortante de nondevidos. Abolillar los bordes y pasar un pabillo por el centro de cada una.

Hojas

Estirar pasta de goma en varios tonos de marón y verde. Cortarlos con cortante y teñirlos con un marcador de nevadura.

Para realizar las hojas donde simuló estar sonada la muñeca estirar pastillaje verde, cortar las hojas utilizando un cortante, afilar los bordes con un pabillo y marcar las nevaduras. Dejar secar y pegarlos a la base de la figura.

Armado

Preparar una torta ovalada de 40 cm en su diámetro menor, 60 en su diámetro mayor y 6 cm de alto. Cubrir la superficie con un óvalo de fondant estendido celeste y colocar sobre la pasta un recorte igual de papel manivela. Cubrir la torta con fondant estendido blanco y calar un óvalo 2

Orquideas conar 5 pétalos, abollar los bordes, asombrar y alambinarlos.



1



2

Usar los estambres con cinta engomada; abicar los pétalos alrededor y sujetar el conjunto con la misma cinta.

cm más pequeño que el anterior. Rensar el excedente de pasta y el papel muñeca. Preparar una bandeja resistente, y cubrirla con pasta.

Pegar la torta sobre la bandeja y realizar en la unión una guinda de conchillas. Decorar con puntos condón el borde superior.

Pegar con glazé de un lado las flores y del otro las velas, abicar los cines y la figura.

Colocar un hilo de seda en el cuello de cada cine y sujetarlos a una mano de la muñeca. Espolvorear el conjunto con brillantina comestible.

Máscaras

Se realizan en pastillaje, de acuerdo con cualquiera de estas dos formas:

Sistema de moldeado

Se utiliza como base una máscara de yeso, espolvoreada con fécula de maíz. Estirar pastillaje a 5 mm de espesor, colocarlo sobre la máscara y masajearlo suavemente con los dedos, para que adquiera la forma exacta del molde.

Recortar con un bisturí el excedente del contorno y calar la zona de los ojos. Dejar secar el pastillaje sobre la máscara, por lo menos 12 horas. Desmoldar y dar vuelta para que se seque por dentro otras 12 horas.

Antifaz

Para realizar el antifaz proceder de la misma manera, pero recortar el pastillaje por debajo de la nariz, eliminando toda la porción inferior. Calar la zona de los ojos y un sector de la frente para conseguir un aro más exótico.

Sistema

de Moldeado

Un modo más artístico de realizar el trabajo, consiste en modelar en masapén la forma del rostro, para utilizar como molde. Dejar secar y espolvorear con fécula de maíz. Estirar pastillaje y proceder de la forma explicada anteriormente.

Dejar secar, desmoldar y eliminar el exceso de fécula de maíz, con un pincel grueso de cerdas suaves.

Pintado

Marcar con lápiz sobre la máscara el diseño, de acuerdo al molde. Pintar con colorantes comestibles el color base, en este caso, dando para la parte central y azul en los dibujos de la frente y la boca, dejar secar. Decorar con glase blanco en contorno los relieves de la frente y los detalles que rodean los ojos, y darlos terminación con un pincel humedecido en agua. Dejar secar y pintarlos con colorantes comestibles bien diluidos.

Espolvorear los relieves y el borde de la boca con brillantina comestible. Remojar el contorno de la parte central con una línea de glase en caramelo.

Preparar una base de pastillaje de 20 cm de diámetro y 5 mm de espesor y ubicarla sobre un recorte de telgopor. Pegar la máscara con glase sobre la base de pastillaje, sosteniéndola por atrás con palillos de brochete insertos en el telgopor, hasta que se seque por completo. Dejar secar 24 horas antes de trasladarla a la torta.

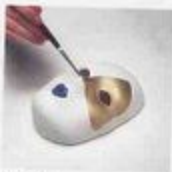
Para pintar el antifaz proceder de la misma manera, pero una vez realizados los relieves, decorar en toda la frente líneas paralelas con glase blanco en caramelo. Dejar secar y pintarla con colorante dorado. Por último agregar dos cordones dorados en los costados del antifaz.



Moldeado



Modelado



Pintado



1 Para iniciar la tela, estirar la pasta bien finita, sobre un sustento untado con manteca vegetal.



2 Levantar la pasta, apoyándola en el brazo y llevarla a otra mesada limpia.



3 Espolvorear con fécula el azúcar que tomó contacto con la manteca vegetal, para pegarla.

Decoración

Realizar una torta de 24 cm de diámetro, cubirla con pasta blanca y pegar con abundante glacé la base de la máscara a la torta.

Apartar, teñir pasta de goma de color tangerino lo mezclar celeste con una pizca de verde, o azul y verde en pequeñas cantidades.

Para imitar la tela, estirar pasta de goma sobre una mesada previamente untada con manteca vegetal, de modo de obtener un rectángulo, muy fino y bien grande. Levantar la pasta de la mesada, apoyándola en el brazo y llevarla a otra mesada limpia, para evitar que se pegote.

Espolvorear la parte de la pieza que tomó contacto con la manteca vegetal con fécula de maíz, para que pueda plegarse sin dificultad. Fruncir un extremo de la pasta con una mano, apoyar el otro extremo sobre el antebrazo y, en esta posición, llevar a la torta, colocarla dándole caída, y pegarla

solidando la máscara. Repetir el procedimiento superponiendo tres tiras de pasta de abajo hacia arriba. Pegar la última tira subiendo por un costado de la máscara, disimular la unión con una pluma y puntitos de glacé.

Torta con antifaz

Preparar una torta de 26 cm de diámetro y forarla con pasta blanca.

Teñir pasta de goma de color berdo, en caso de no contar con este tinte, suplirlo por violeta, mezclado con un poco de rojo.

Estirar dos rectángulos de pasta, según lo explicado anteriormente, y colocarlos en el centro de la torta, de modo que una de las puntas quede sobre la superficie de la torta y otra en un costado para agarrar una bola y flecos también de pasta.

Decorar en un borde una puntilla con glacé azul y corchazo. Pegar el antifaz con glacé azul.



4 Fruncir un extremo, apoyar el opuesto sobre el antebrazo y llevar en esta posición a la torta.



Modernos 15



1



Soportes enrollar en fuso, sin cerrar la vuelta, el extremo suco de los laterales sobre un palo de amasar. Dejar secar.

2



Pegar con glacé los laterales a la base, colocar luego la tapa y la pieza que cierra el conjunto.



Azulejos trabajar los bordes de los pétalos y colocarlos en un arañador. Insertar piculín sujeto a un alambre.

Soportes de la torta

La base sobre la cual apoya la torta inferior, está formada por cuatro soportes, que constan de cinco piezas cada uno. Cortar las piezas, según el molde, en pastillaje estirado a 5 mm de espesor.

Los laterales rectos de la pieza A deben doblarse en fresco. Para ello enrollar, sin cerrar la vuelta, los extremos de la pieza sobre un pulino de amasar de 2 cm de diámetro o un rollo de cartón. Dejar secar en esa posición sin retirar el pulino.

Una vez secas todas las piezas, armar cada uno de los soportes pegando con glacé los laterales sobre la base. Colocar, luego la tapa y la pieza triangular que completa el conjunto. Dejar secar.

Separador

Está formado por cuatro rectángulos de pastillaje con los extremos doblados, para realizarlos, estirar la pasta a 5 mm de espesor y cortar, según el molde todas las piezas.

Luego, siguiendo el procedimiento explicado anteriormente, enrollar los extremos más largos de cada rectángulo, sin cerrar la vuelta. Dejar secar, en esa posición.

Pintado

Las piezas que forman el soporte y las columnas del separador pueden pintarse con aerógrafo o con el sistema de "estarcido",

utilizando colorantes comestibles azul y lilas.

Para realizar el estarcido, humedecer un cepillo de dientes en denso con el color a emplear, diluirlo en un poco de agua, y pasar el dedo sobre las cerdas, de modo que el color salpique la tierra. Es muy importante tratar que los dos tonos se fundan formando un degradado de abajo hacia arriba. Dejar secar.

Armar el separador pegando las piezas con glacé sobre la base y pegar en la parte superior la tapa. Dejar secar.

Realizar en el borde inferior del separador una guarda de punto cordón con glacé lino en entrecucho.

Azulejos

Preparar pasta de goma color lilas, esmerilada y cortar 5 pétalos con un cortante de pétalo de rosa. Trabajar con una esteca el borde más ancho de cada pétalo para darle movimiento. Colocarlos en un amador forrado con papel aluminio, encimándolos y pegarlos con goma arbiga o pegamento comestible. Dejar secar.

Sujetar piculín a un alambre de fleitería verde y pasarlos por el centro de la flor. Formar el tallo con cinta engomada verde. Marcar el centro de la flor con colorante azul.

Realizar las hojas y los gypsophilas en pasta de goma. Dejar secar.

Armar los bouquets intercalando, las flores y las hojas con cintas de cinta.

Decoración

Preparar una torta ovalada cuyo diámetro menor sea de 28 cm, el mayor de 36 cm y la altura de 8 cm para formar el piso inferior; y otra redonda de 26 cm de diámetro y 8 cm de alto para el piso superior. Forrarlas con pasta blanca y pintarlas con el sistema de estracido utilizando los mismos tonos que en las bases y las columnas del separador.

Colocar cada una de las tortas sobre una bandeja resistente, forradas también con pasta blanca.

Realizar en el borde inferior de las tortas una guirnalda de glacé blanco con boquilla lisa y decorar el borde de las bandejas con punto cordón.

Pintar pequeños corazones con colorante comestible plateado sobre las tortas y en los laterales de las bandejas.

Armado

Es muy importante tener en cuenta que este modelo, debido a su complejidad, debe armarse en el lugar definitivo en el que se ubicará la torta.

Preparar una bandeja cuadrada de cualquier material resistente pues la estructura debe quedar bien firme. Forrarla con pasta blanca, y pegar en el centro, un soporte de madera o de telopop de alta densidad, de 11 cm de

alto y 12 de diámetro, forrado en papel aluminio, sobre el que se apoyará la torta inferior.

Pegar, con glacé, simétricamente los cuatro piezas que forman la base y luego pegar la torta inferior a las bases y al centro de apoyo.

Insertar 4 soportes en la torta inferior, y sobre éstos apoyar el separador (los soportes harán de nexo, evitando que el separador se hunda en la torta). Pegar el piso superior e insertar los bouquets de flores en forma simétrica sobre las tortas. También pueden agregarse en el piso superior cintas con sorpresas.



1
Pegar en el centro de la bandeja el centro de apoyo y ubicar los soportes



2
Pegar el piso inferior, insertar los soportes y colocar el separador.



3
Pegar el piso superior, insertar los bouquets de flores y las cintas con sorpresas.